

令和4年 中学部 職業・家庭(家庭分野)年間指導計画

教科・領域名		職業・家庭(家庭分野)	学年	1年	
作成責任者			教育課程・類型	Ⅱ 課程A類型-cグループ	
教科観の点別標	知識及び技能	・生活や職業に対して関心を持ち、将来の家庭生活や職業生活に係る基礎的な知識や技能を身に付けるようにする。			
	思考力判断力表現力等	・よりよい生活を目指して、自分なりに解決しようとする力を養う。			
	学びに向かう力人間性等	・よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫しようとする態度を養う。			
学期	月	時数	単元名	単元の目標	学習内容
一学期	4月	22	①働くことについて	(知及技)(学・人)働くとはどういうことか、体験的な学習を通して働くことについて知ることができる。 (知及技)ゴミの分別を知る。 (知及技)リサイクル方法を学ぶ。 (知及技)生訓室のマナーを知る。 (思判表力)教師の支援を受けながら道具等を安全に使うことができる。 (学・人)集中して作業に取り組むことができる。	・「職業・家庭」を学ぶ意義について ワーポイント等でわかりやすく説明 ・Petボトル洗い、ラベルはがし、つぶし、キャップを分別して捨てる。
			②被服実習(作品制作)	(学・人)製作を通して物作りの楽しさを味わう。 (思判表力)(学・人)報告、連絡、相談を意識して行動できる。	・生徒の興味関心のある物を製作する ・セルフ針や補助具を活用しながら個に応じた教材教具を活用する ・学習を繰り返し取り組む ・毎時間目標を確認・評価をする
二学期	3月(通年を通して指導する)	28	③食べる	(知及技)食品の名前や献立を知る。 (知及技)調理室のマナーを知る。 (知及技)(思判表力)清潔、安全に気をつけて教師と一緒に道具を使うことができる。 (知及技)(思判表力)簡単な調理の方法を知り、調理の楽しさを味わう。 (思判表力)グループやペアで作業を分担して活動できる (思判表力)(学・人)報告、連絡、相談を意識して行動できる。	・野菜や果物の名前 ・日常食、焼き菓子の調理 ・安心・安全を一番に考慮し、生徒に応じた調理を行う ・便利な調理器具や半調理済み食品等を活用し、実生活に繋げることができる内容に取り組む ・グループやペアでの活動を設定する ・毎時間目標を確認・評価する
			③上手な買い物をしよう	(知及技)(思判表力)簡単な袋詰めやラベル作りができる。 (知及技)(思判表力)商品渡す、お金を頂くことができる。 (思判表力)(学・人)販売学習を通して達成感を味わい、接客を楽しむことができる。 (思判表力)(学・人)買い物学習を通して、予算に応じた買い物ができる。	・商品の袋詰めラベル作り ・衛生面に注意しながら教師と一緒に取り組む ・接客を繰り返し取り組み、商品の受け渡しやお金を頂くことを体験的に学ぶ
三学期		20	⑤整理・整頓、清掃	(知及技)簡単な道具の片付けができる。 (知及技)(思判表力)清掃用具の使い方がわかり、皆と協力して清掃ができる。	・使った道具等を片付けや準備を行う ・清掃用具の整頓の定着 ・役割を分担し、効果的な手順の定着
年間授業時数		(70)時間			

令和4年 中学部 職業・家庭(家庭分野)年間指導計画

教科・領域名		職業・家庭(家庭分野)	学年	1年	
作成責任者			教育課程・類型	II 課程A類型-a・bグループ	
教科観の点別標	知識及び技能	・生活や職業に対して関心を持ち、将来の家庭生活や職業生活に係る基礎的な知識や技能を身に付けるようにする。			
	思考力 判断力 表現力等	・よりよい生活を目指して、自分なりに解決しようとする力を養う。			
	学びに向かう力 人間性等	・よりよい生活の実現に向けて、生活を工夫しようとする態度を養う。			
学期	月	時数	単元名	単元の目標	学習内容
一学期	4月	33	働くとはどういうことか 家庭生活(家族と自分の役割)	(知及技)働く意義や働く上で必要な力について知り、家庭内の役割について考える。 (思判表力)報告、連絡、相談を意識して行動できる。	・「職業・家庭」を学ぶ意義や働くことについてパワーポイント等で説明 ・家庭内の仕事について皆で考える ・挨拶、身だしなみ確認、報告・連絡・相談の確認、安全に作業することの確認
			被服実習(小物制作)	(知及技)安全に作業に取り組むことができる。 (知及技)針やミシン等道具の使い方に慣れる。	・縫い針、刺繍針、ミシン、ハサミ等を使った簡単な小物制作(ティッシュケース、トートバッグ)
	7月	衣服をきれいにしよう	(知及技)衣服の手入れの方法を知る。 (知及技)手洗いや洗濯機の操作を知る。	・衣服の手洗いと洗濯機の使い方の実践 ・洗剤の種類と衣服の汚れについて	
		住まいをきれいにしよう (整理・整頓、清掃)	(知及技)整理整頓や清掃に取り組み、身の回りを清潔に保つ意識を持つことができる。 (知及技)食事の役割、バランスの良い食事の大切さがわかる。	・身の回りの整理整頓や掃除機やワイパーを使った清掃の実践 ・食事の意義、栄養について ・調理室や調理道具の使い方 ・食事のマナー(配膳・感染症対策等)	
二学期	9月	42	被服実習(作品制作)	(思判表力)安全、報告、連絡、相談を意識して行動できる。 (知及技)針やミシン等道具の使い方に慣れ、自分の得意な作業を見つけることができる。(ミシン、アイロン、しつけ縫い等)	・縫い針、刺繍針、ミシン、アイロン、ハサミ等を使った小物制作
			栄養を学ぼう (調理実習)	(知及技)食事の役割や栄養について知り、自分の食生活について考えることができる。 (知及技)簡単な調理の方法を知り、実際に作ることができる。	・栄養について ・日常食(サンドイッチ、スープ等)の簡単調理
三学期	12月		住まいをきれいにしよう (整理・整頓、清掃)	(思判表力)・整理・整頓や清掃に取り組み、身の回りを清潔に保つ意識を持つことができる。	・身の回りの整理整頓や掃除機やワイパーを使った清掃
			被服実習(作品制作)	(思判表力)安全、報告、連絡、相談を意識して行動できる。 (知及技)針やミシン等道具の使い方に慣れ、自分の得意な作業を見つけることができる。(ミシン、アイロン、しつけ縫い等)	・挨拶、身だしなみ確認、報連相の確認 ・縫い針、刺繍針、ミシン、ハサミ等を使った簡単な小物制作
	1月	30	バランスのよい食事をしよう (食文化、調理実習)	(知及技)簡単な調理の方法を知り、実際に作ることができる。 (知及技)沖縄の食文化を知る。	・沖縄の食材や行事について ・日常食(おにぎり、スープ等)の1人でもしくは、友人と協同で作れる調理
上手な買い物をするために (販売学習)			(思判表力)自らが制作した物を販売することで、達成感を得ることができる。	・販売に向けた準備、接客、会計、袋詰め等	
	3月		住まいをきれいにしよう (整理・整頓、清掃)	(思判表力)・整理・整頓や清掃に取り組み、身の回りを清潔に保つ意識を持つことができる。	・身の回りの整理整頓や掃除機やワイパーを使った清掃
年間授業時数			(105)時間		